

## Cavedani in carpione



La ricetta che vi proponiamo è della zona del fiume Toce, fiume dove un tempo si pescavano in abbondanza, oggi un po' meno, i cavedani.

Il fiume che attraversa l'Ossola, nel suo bel mezzo, prende il nome di Toce a Riale in Val Formazza, dove confluiscono i suoi rami sorgentiferi che sono i torrenti Hosand, Gries e Roni. È lungo circa 80 chilometri, con una portata media a Condoggia di circa 68 metri cubi al secondo.

In passato era navigabile fino a Beura e, in mancanza di strade efficienti e sicure, è stato per secoli la principale via di comunicazione per l'Ossola.

Vi ricordiamo la spettacolare cascata del Toce in Formazza, la più alta d'Europa e sicuramente anche una tra le più belle, grazie anche allo spettacolare scenario in cui si trova.

I Cavedani (*Leuciscus*) sono pesci di media mole, che si trovano in tutte le regioni temperate del continente antico e dell'America settentrionale e formano il grosso della popolazione ittica della maggior parte delle acque dolci, sia stagnanti sia correnti. La maggioranza frequenta le altitudini basse e medie; soltanto poche specie vivono nei torrenti di montagna dove predano insetti acquatici ed avannotti di pesci.

Hanno abitudini simili a quelle delle trote, dalle quali differiscono per la sensibilità al freddo, che li induce a passare l'inverno in letargo.

Nella nostra zona si pescano soprattutto nel fiume Toce, oppure nella Nigoglia (che esce dal Lago d'Orta) e nel torrente Strona (che scende dalla valle omonima).

### Come cucinarli:

prendere un chilo circa di pesce, pulirlo, lavarlo ed asciugarlo e se di grossa taglia farlo a pezzi.

Friggerlo bene in olio d'oliva, toglierlo e nell'olio rimasto friggere 3 o 4 cipolle tagliate sottili.

Aggiungere 3 o 4 etti di bietole fresche o coste (va utilizzata solo la parte verde).

Salare, pepare ed aggiungere un bicchiere di aceto rosso.

Sistemare il pesce in una pirofila o in una insalatiera, versarvi sopra la verdura e lasciare macerare per il tempo desiderato (anche 3 o 4 giorni), possibilmente al fresco ma non in frigorifero.

Allo stesso modo si possono cucinare anche le trote, meglio ancora se di fiume.

Buon appetito!

*Maria e Martina classe 1 media*